

MUMM MASTER CLASS

_EL SECRETO DE LA TRADICIÓN, EN LA MAGIA DE LAS BURBUJAS

DE LA MANO DE ÁNGEL RIVA, ENÓLOGO DE BODEGAS MUMM, Y SEBASTIÁN NAZÁBAL, EMBAJADOR DE MARCA, LA MARCA PREMIUM DE ESPUMANTES OFRECIÓ UNA CLASE MAGISTRAL DE ELABORACIÓN DE ESTE TIPO DE VINOS, DONDE SE DESCUBRIERON ADEMÁS LOS SECRETOS MEJOR GUARDADOS DE LA MAISON MUMM.



Mumm, la marca de espumante premium, ofreció su primera Master Class, guiada por Ángel Riva, Enólogo de la bodega Mumm; y Sebastián Nazábal, Embajador de Marca de la compañía. En la misma, los asistentes pudieron descubrir los secretos encerrados en los vinos espumantes, y armar su propio blend, que luego fue enviado a la bodega Mumm para su elaboración y estacionamiento, según el método champenoise aplicado a los productos que integrarán la línea super premium de Mumm,

elaborados con los mismos métodos de la Maison Mumm (Reims, Francia).

MAISON MUMM: LA HISTORIA

Haciendo frente a los más grandes retos, los habitantes de la región de Champagne, el mejor terroir de espumante del mundo, necesitaron tres siglos para ofrecer al planeta ese símbolo de fiesta y alegría compartida que es el champagne. La historia de la Maison Mumm es un siglo y medio de pasión, dinamismo y exigencia de calidad. Gracias a esta

tradición de excelencia, Mumm y su emblema, el espumante super premium Cordon Rouge, son reconocidos en el mundo entero. Los hermanos Mumm, Jacobus, Gottlieb y Philipp descienden de una rica familia alemana consagrada al negocio de vinos y poseedora de viñedos en el valle del Rin. En 1827, se instalan en Reims. Con su socio Friedrich Giesler, crean la Casa P.A. Mumm et Cie., uniendo así a la marca el nombre de su padre Peter Arnold. En 1853, Georges Hermann Mumm, uno de los descendientes de los fundadores, toma

en sus manos los destinos de la sociedad, que adopta el nombre de G.H. Mumm et Cie. A partir de 1882, Mumm constituye su propio patrimonio vitícola para garantizar un aprovisionamiento constante de los mejores "crus". La Casa adquiere 60 hectáreas en la Côte des Blancs, en los municipios de Cramant y Avize.

Varios años después, Mumm construye en sus viñedos siete lagares o centros de prensado tradicionales de madera, utilizados aún actualmente, para garantizar una producción de calidad constante. En 1890, Mumm se convierte en el champagne de las cortes reales de Europa. Las Cortes de Austria - Hungría, Bélgica, Holanda, Prusia, Dinamarca, Suecia, Noruega, e incluso Inglaterra (Royal Warrant), sin olvidar a los Grandes Duques de Oldenbourg de Hesse - Darmstadt, figuran en los registros de ventas de Mumm.

Hoy Mumm Cordon Rouge está presente en más de 100 países. El 40% de la producción se comercializa en Francia y el 60% restante se destina a la exportación. En Argentina, Mumm elabora su línea de vinos espumantes Cuvée en San Rafael, provincia de Mendoza, con la mejor selección de uvas del Valle del Uco, desde donde abastece a países como Brasil, Chile, Uruguay, Paraguay, Perú, Ecuador y Venezuela.

EL PASO DEL TIEMPO, EL PESO DE LA HISTORIA

"Las suaves burbujas son como pequeñas chispas que encienden nuestra sensibilidad, nuestra imaginación, nuestras ideas. Cada vez que escuchamos la explosión de un corcho, emergen de la botella no sólo sus sabores profundos y sutiles, sino un verdadero conocimiento, resultado del paso del tiempo y de un espíritu que quiere cada vez más. Ese es el símbolo de Mumm: el patrimonio y la sensibilidad", de esta forma, Ángel Riva, Enólogo de Bodegas Mumm, y Sebastián Nazábal, Embajador de Marca, definen sus refinados productos.

El Méthode Champenoise, destella con sus burbujas finas que aparecen en una segunda fermentación en la misma botella. Tal es la clave de esta forma de vinificación que tiene su origen en la región de Champagne. Para conseguir esta segunda fermentación, se añade licor de tiraje y levaduras a la coupage de vinos. Las botellas, en su sueño y descanso (siempre a 45° de inclinación), van produciendo, así dos elementos diferentes: el gas CO₂ y unos sedimentos, propios de la transformación de las levaduras. A lo largo del día, las botellas reciben una caricia esencial en la producción de gran champagne.

Se las gira de vuelta, para llevar las borras hacia el cuello. Cuando se produce la fermentación, se congela este borde, se lo destapa y se retiran los sedimentos.

Se rellena nuevamente la botella con licor de expedición y así termina de definir su personalidad, su espíritu: la cantidad de azúcar residual determina si se trata de un Extra Brut, Brut o Démi Sec. Esa personalidad que queda encerrada en el corcho y el bozal, y que aparece con toda su fuerza al abrir cada botella.

En el Méthode Charmat, la segunda fermentación, es la clave de las burbujas chispeantes, sucede en tanques de acero

En el Mumm Extra Brut, el color amarillo verdoso, juventud y evolución, se afirma en tintes dorados. Presenta unas tenues y sutiles burbujas, persistentes, de aspecto cristalino. En la nariz es inconfundible: suaves notas cítricas y el aroma del pan blanco recién horneado. Posee una boca de cuerpo delicado. Notable estructura, y una rica acidez que garantiza un final largo, amplio: un grato y pertinaz recuerdo.

"Un gran champagne es color, aromas intensos, burbujas finas y persistencia. Apunta a nuestra sensibilidad y queda en nuestra memoria. Su capa de color amarillo



DE IZQUIERDA A DERECHA LIC. ÁNGEL RIVA, ENÓLOGO DE BODEGAS MUMM, Y EL SR. SEBASTIÁN NAZÁBAL, EMBAJADOR DE MARCA DE LA FIRMA

inoxidable cerrados. Estas claves son el fruto de una cuidadosa aplicación de la tecnología: reproducen en cuanto a la física y a la química la proporción de tamaño/volumen que sucede en la botella.

A partir de una cuvée cuidadosa, se llega al vino base, elixir que, depositado en la base del tanque, completa su evolución junto a las levaduras seleccionadas, azúcar y nutrientes que nutren la segunda fermentación, la base de la espuma.

Física y química, que garantizan una alquimia que viene a través del tiempo: la producción de CO₂.

dorado con reflejos de jade y sus burbujas cristalinas, forma un vino muy vivaz en la copa", expresan los profesionales.

La nariz aparece primero con aromas de limón y pomelo. Luego su extraordinaria complejidad nos ofrece frutas blancas y manzanas. También emergen la vainilla, los frutos secos y una melosidad sumamente agradable.

La boca completa la fiesta: la fruta seca deja percibir un caramelo intenso, demostración de un gran vino.

El final, siempre fiel y, al mismo tiempo siempre sorprendente, se caracteriza por su rica acidez y una persistencia profunda. <<